

المجلة
رقم 1
لفن
الطعام

fatafeat



وصفات مضمونة النجاح

روعة المطبخ
الديрани

الحفلات

سهولة وشياكة
أحلى الأكلات

بأقل ميزانية

83
وصفة بالداخل
ما فيش أحلى من المطبخ!



WWW.REWITY.COM
^RAYAHEEN^

WWW.REWITY.COM
^RAYAHEEN^

WWW.REWITY.COM
^RAYAHEEN^



January 2010



الكويت ٢٥ ريال - الكويت ٢ دينار - البحرين ٢٥ ريال - لبنان ٢.٦ ريال - قطر ٢٥ ريال
عمان ٢٥ ريال - ليبيا ١٠ دينار - الأردن ٤٥ دينار - سورية ٢٠ ليرة - العراق ٢٥٠٠ دينار

قائمة طعام ينأي

مقالات ووصفات

2016



قرار تناول الطعام الصحي للعام الجديد

ابق على قرارك بتناول الطعام
الصحي عن طريق تناول أطعمة
غنية بالمواد المغذية

68



طعام بسيط للحفلات

أع اصداقك وابهرهم بدون
تعب حتى تستمتع بالحفلة
بالبذر نفسه، 58



الطهي في حدود الميزانية

دجاجة واحدة، خمس أطباق مختلفة، كل منها يكفي لأربع أفراد 66



المطبخ الإيراني

إله أزاری خبيرة في المطبخ الإيراني، وهي طاهية إيرانية

ومعلمة لفنون الطهي، 44





رييز آند رامبس

قمنا بزيارة مطعم ريز آند رامبس
لنزودكم بالعديد من الوصفات. هل
تستشقون رائحتها؟ 34

الكؤوس:

الأناقة في كأس هي رحلة عرض
عصري للمقبلات والحلوى

16



الأبواب:

كلمة الناشر 10

كلمة المحرر 12

قائمة الوصفات: الطريقة السهلة للتعرف على صلب
الوصفة المختارة بالصورة. 6

كتاب العدد: كتاب الحلوى الرائع يشرح على أكثر من
200 وصفة شهية منها العذبة اللذيذة بجانب من حبه
لبعض الأطعمة. 90

فنايت أكاديمي

هل عمل السوشي صعب؟

ليس بعد الآن. تعلم عمل السوشي خطوة بخطوة
بالصورة المفصلة 83

وصفات القراء:

نعرض وصفات قرائنا الموهوبين وهذا
الشهر هو شهر الخضروات 94



كتاب العدد:

انطونيو ورمسيلا كارلوتشيرو يستعرضان الطعام
الإيطالي في كتابهما الطعام الإيطالي الشامل.
نشارككم بوصفتين أصيلتين. 88



قائمة الوصفات المصورة

المقبلات:



كفتة صغيرة الحجم



سلطة رومي أحمر صغير الحجم



سلطة رومي



أجنحة الدجاج



كرواسون أمثاليمون المدخن



جبن الكايمبير المدخن



كفتة ربيع أصغر من حجم



الفتة المتنوعة



كرواسون الكابري



كرواسون السموشي



كرواسون البيض
المتنوع



كرواسون كريم أمثاليمون



كرواسون الدجاج والكفتة



كرواسون الكفتة



كرواسون الكفتة



كرواسون ربيع كبد الأوز



حساء الدجاج مع الجزر



شوربة الطماطم

الشوربة:



كرواسون البحر الأبيض المتوسط

السلطة



46

سلطة شهري



78

سلطة الدجاج بالكاري



60

الخضروات مع عفوس البصل



40

سلطة الكومبو



72

سلطة النشيط

الأطباق الرئيسية



47

أش دو (عصيدة الزبادي بالماء)



89

مكرونة التينكو علي بالونستر (سلطعون)



81

مكرونة الدجاج



80

فطيرة الدجاج



49

ماني بولو



51

كفتة بوندي



48

كباب شوي



50

بيتشاق عافية



70

حرائك الخضروات



53

ديباني شامي



52

بولو (تشيلو)



71

السمالون بالميناغ بالثوم



37

دابل برجر



42

لحم بقر الوابجو الأسترالي



72

الديك الرومي المكسيكي



40

روبيان دار مشوي

تكملة الأطباق الرئيسية:



سليك تكساس



برجر لحم الضلع
بطريقة الشيف الخاصة



أضلاع البقر



البرجر على الطريقة الإيطالية



شومبو الروبيان
والضلع النيوزيلندية



نصف دجاجة مشوية على الفحم



فاكهة
مغطاة بالشوكولاتة



بازلاء بيض



كاشي



بانانا كوندا



زبد مع الفواكه



سلطة الفواكه خيوي وبرنقال
ورمان وليمون



النفخ مع الشوفان المحمص



حلو
الثوب العربي



كؤوس الفواكه الاستوائية



كؤوس الشيز كيك
بالتوت



سلطة الفاكهة في وعاء الاناس



فراولة بالكرème



كؤوس الأبراج



كؤوس الفراولة اللذيذة



كؤوس الحانية السوداء



كؤوس الشوكولاتة
المنوعة

تكملة الحلويات:



33

كعكس تارت التفاح والتمر



32

كعكس غريبة



31

كعكس إيطالية



30

كعكس الرمان



53

سلطة الخضار



75

سلطة الفول

المشروبات:



94

وصفات القراء:



الزيت



الزيت المحمص



83-87

المسوق



خطوة خطوة



الزيت



الزيت



زيت المأكلي



كلمة الناشر

هكذا تعلم الكلمات

سورة وأنا في رحلة إلى الهند وكلم بالعبادة خلال الف ليلة السابعة
المرور، والتي تتنوع في أرجاء القديسة، كمنطقية نسبة بين
الهارات، على مستوى البازين، وظلت على هذه المنهجية إلى أن
الذي شرح لي أن المواطنين الهند، يتكلمون اسم ديوانه على
بمعنى آخر، فهي الكلمة المعطاة، عندما يتكلمون من موطنهم فإنهم لا
يسمونها الهند بل الهارات.

وهنا بطرق يفسرون معنى الكلمة، ألا وهي أننا في العالم العربي
نستخدم كلمة من الإشارة إلى الله والمادة نوع من الهارات التي
استخدمها هؤلاء من الأتراك من... نعم، لقد استخدم القديسين، من
الهند.

فإن هذه منيرة مصيعة أم أنها تتشابه مع الكلمات التي تشير إلى أن
كلمة على الأرجح، ودرستها أصولها عربية وهي مفرقة من
شأنها في اللغة.

فإن هذا الذي نقلته ونقلته منه، هو كوكب جليل، وكوكب شمسي
التي... وكما قال لي رجل حكيم، إن أنكرت شيء في هو كوكب الأرض
بأنه، فنك ما تعلمه هو إلقاء المذود، وأنا أعلم أن تتدبر في هذا الأمر
على معرفة تامة بما يتوجب.

استمعوا بالوضوح، وستمحزون ما يتوجب.

ولقد علم على جليلية من كوكب.

بومسك الذهب





كلمة المحرر

تناول الطعام من أهم الحاجات الإنسانية التي تجمع ما بين كونه ضرورية ومعناه فريد. يستطيع الإنسان أن يعيش حياة بدون طعام، وبالطبع فإن الطعام الجيد من شأنه أن يضع إيجابية على وجهه. فبما أن من يذاقات سحرة أو غير سحرة فلا بد من التوقف وتناول الطعام كالتعام بواقعية عن الأصناف والأطباق اليومية وبشركة الأصدقاء والمعارف السعيدة والتجارب. وليس من الضروري إتقان فن الطبخ على وجه دقيق، فالطعام البسيط من السكان أن يصنع من شح أعداء البسيطة السريعة من أكلة تذاق لؤلؤ مع حب الحار أو حيد من الشجيرة والعسل الأسود أو عيش مسود في القليل والملح أو حين الغيرة مع الطعام وزيت الزيتون... من السكان أن أستر في سره الأكلة إلى الأبد، فالطهي هو سر هذه السكينة إلى درجات طبا وهذه الدرجات لا نهاية لها. أظن أن السمو يتطلب التقدير، بل أظن أنه كلما أعطيت الطهي فكريا وحسن صنعة وحباً كلما رفعتاه إلى درجات أعلى.

فمنظر الناس الذين يأكلون في المطاعم وفي رأيي أن القدر هو ما لمسه في لحظة قبل أن يذوق. فحينئذ نجد الطعام يصب فلا بد أن يكون شبعاً في نهاية السعد لأن ما كنت قد عذقت الطهي يؤثر عليه. وعندما نجد الطعام بين حب فإن الطعام يتغصن أكثر السكينة أهمية. ألا وقد أفسدنا الطهي علاقة حب بيننا وبين التقدير التي تعلم بوجودها والتي لم نحققها بعد أن كرم الله لا يفر، فالطهي يحب يشعل حممه على هذه.

مع المحرر

أرجوكم

فيرين المقبلات والحلوى الأناقة في كؤوس

إن تناول الطعام تجربة يصعب وصفها بالكلمات.
وكل واحد منا يتمتع بوجبة الطعام بطريقة الخاصة.
وكما يقول الشاعر وردزورث، "الجمال في عين
الناظر". فتشترك جميع الوجبات في شيء واحد ألا
وهو أهمية جمال بداية ونهاية وجبة طعام.

ويحدد الجزء الأول من الوجبة انطباعنا الأول عن نوعية الوجبة التي ستقدم. فإنه
يبنى توقعاتنا ويبدأ حب خاتمة التذوق لدينا. عندما يكون التقديم جميلاً ورضاها
الطعم هذا الجمال يسري لأن الوجبة تبدأ بمستوى عالٍ. ومن الصحيح أيضاً
أن آخر جزء من الوجبة من المهم أن يكون على نفس القدر من جمال الشكل
والطعم إن لم يكن أكثر أهمية. ليس ذلك فحسب، بل ينبغي لنا أن نفوق الوجبة
الرئيسية في الجمال والذوق والتوقعات الناجمة عن تناول الوجبة، فإن نهاية وجبة
الطعام هو انطباعنا الأخير وهو الانطباع الذي يظل معنا المصطفى. لذا، ينبغي
أن تكون الحلويات أرفع طبق جمالاً في وجبة المصطفى وهذه الكؤوس الزجاجية
تضمن بداية ونهاية مذهلة للوجبة.

وكلمة "فيرين" هي مصطلح يستخدم لوصف الحلويات أو المقبلات التي تقدم
في كؤوس. وكلمة كؤوس تعني "فيرين" باللغة الفرنسية. وتقدم المكونات عادة
في طبقات تعرض تشكيلة من الألوان والنكهات والقوام. وهو اتجاه جديد
في التقديم لا سيما للحلويات. وطريقة التقديم هذه تنتشر بسرعة مثل النار في
الهيثم، التقديم في كؤوس زجاجية شفاف يجعل منها متعة بصرية تدعونا لا
لتهامها.

والفيرين طريقة مريحة للغاية في الحفلات لكلا المضيف والمضيف. ولكنكم سوف
تحتاجون إلى الكثير والكثير من الكؤوس.



لورين هلو



مقالات

1

تكنولوجيا المستقبل

2

تكنولوجيا

1 مجلة تكنولوجيا المستقبل في الإعلام

2 مجلة تكنولوجيا المستقبل في الإعلام

گؤوس بالينه گينه الاوز



كؤوس

الكوارع

4.9

تصنيف

المقادير

| المقادير | تصنيف |
|----------|----------|
| 1. كؤوس | 1. كؤوس |
| 2. كؤوس | 2. كؤوس |
| 3. كؤوس | 3. كؤوس |
| 4. كؤوس | 4. كؤوس |
| 5. كؤوس | 5. كؤوس |
| 6. كؤوس | 6. كؤوس |
| 7. كؤوس | 7. كؤوس |
| 8. كؤوس | 8. كؤوس |
| 9. كؤوس | 9. كؤوس |
| 10. كؤوس | 10. كؤوس |

كؤوس
الكوارع

المقادير

1. كؤوس
2. كؤوس
3. كؤوس
4. كؤوس
5. كؤوس
6. كؤوس
7. كؤوس
8. كؤوس
9. كؤوس
10. كؤوس

الطريقة

1. كؤوس
2. كؤوس
3. كؤوس
4. كؤوس
5. كؤوس
6. كؤوس
7. كؤوس
8. كؤوس
9. كؤوس
10. كؤوس

كؤوس البحر الأبيض المتوسط

والكشك

نظريه

معماري

كؤوس البحر الأبيض المتوسط

المعاري

البحر الأبيض المتوسط

البحر الأبيض المتوسط

البحر الأبيض المتوسط

البحر الأبيض المتوسط

نظريه

البحر الأبيض المتوسط

البحر الأبيض المتوسط

البحر الأبيض المتوسط

كؤوس بيض السالمون



معدنية در

أ. أ. أ.

د. د.

ع. ع.

ف. ف.

س. س. س.

كريمة الإسقالوب

الاسقالوب

المقادير

| | | |
|---|-----|-------|
| 1 | كوب | سكر |
| 2 | كوب | كريمة |
| 3 | كوب | زبدة |
| 4 | كوب | لبن |
| 5 | كوب | زبدة |
| 6 | كوب | سكر |

الطريقة

1. يلقى الاسقالوب والسكر في ريب

السكر

2. يضاف اللبن والسكر

3. يضاف الكريمة ويقلب حتى

المقدّم

البادمجان المبروش

المقادير

| | | |
|---|-----|-------|
| 1 | كوب | سكر |
| 2 | كوب | كريمة |
| 3 | كوب | زبدة |
| 4 | كوب | لبن |
| 5 | كوب | زبدة |
| 6 | كوب | سكر |

السكر

1. يقطع البادمجان الى نصفين ويدهن

السكر

2. يضاف اللبن والسكر

3. يضاف الكريمة ويقلب حتى

المقدّم

4. يضاف السكر ويقلب حتى

المقدّم

كزاوريس السالمون المدخن

المقادير

| | | |
|---|-----|-------|
| 1 | كوب | سكر |
| 2 | كوب | كريمة |
| 3 | كوب | زبدة |
| 4 | كوب | لبن |
| 5 | كوب | زبدة |
| 6 | كوب | سكر |

الطريقة

1. يلقى السكر في ريب

2. يضاف اللبن والسكر

3. يضاف الكريمة ويقلب حتى

المقدّم

4. يضاف السكر ويقلب حتى

المقدّم

5. يضاف السكر ويقلب حتى

المقدّم





كؤوس المسوداتي

رقة

سعد

.....

.....

.....

كؤوس الحلويات

كؤوس الفراشة الاستوائية

للمذاق

شيفر

للمذاق

شيفر

١٠

١٠

بطريق

حرف

شيفر

١٠

١٠

١٠

١٠

كؤوس التشيز كيك بالتوت

المسكوب

مقادير

المحضر

المقادير

المقادير

المقادير

المقادير

المقادير

المقادير

المقادير

المقادير

المقادير

المقادير

المقادير

المقادير

المقادير

المقادير


المقادير

المقادير

المقادير

كؤوس الشوكولاتة المنوعة





كؤوس الغابه السوداء

كؤوس الفراولة اللذيذة

تكملة

لدينا

أو

أو

أو

أو

أو

أو

أو

شؤون نس الأبراج



تصميم
د. محمد

محرر
د. محمد

تصميم
د. محمد

محرر
د. محمد

كۇۋس الرمان

1. كۇۋس الرمان

2. كۇۋس الرمان

3. كۇۋس الرمان

4. كۇۋس الرمان

5. كۇۋس الرمان

6. كۇۋس الرمان

7. كۇۋس الرمان

8. كۇۋس الرمان

9. كۇۋس الرمان

10. كۇۋس الرمان

11. كۇۋس الرمان

كؤوس إيطالية



كامبئرو سمبول

امفادير

الطريق
الطريق
الطريق
الطريق
الطريق

الطريق

الطريق
الطريق
الطريق
الطريق
الطريق

الطريق
الطريق
الطريق
الطريق
الطريق

الطريق
الطريق
الطريق
الطريق
الطريق

الطريق
الطريق
الطريق
الطريق
الطريق

الطريق
الطريق
الطريق
الطريق
الطريق

الطريق
الطريق
الطريق
الطريق
الطريق

الطريق
الطريق
الطريق
الطريق
الطريق

الطريق
الطريق
الطريق
الطريق
الطريق

الطريق
الطريق
الطريق
الطريق
الطريق

الطريق
الطريق
الطريق
الطريق
الطريق

الطريق
الطريق
الطريق
الطريق
الطريق

الطريق
الطريق
الطريق
الطريق
الطريق

الطريق
الطريق
الطريق
الطريق
الطريق

كوؤوس عربية

1

دانشگاه تهران، مرکز تحقیقات باستان، ۱۳۸۵

١٠٠

١٠٨

[illegible]

أبو محمد المسكوني

المعادير

1. 2

كؤوس تارت التفاح والموز

التفاح

المقارن

الحمد لله رب العالمين

میتا

الحضر: ٤

الطبيب

المشاعر

المسألة

[illegible]

1000 1000 1000

24

مظفر آباد

مطعم شهر بغداد

المنزل
المتن

المنزل
المتن



المنزل
المتن

برجر لحم الضلع
بطريقة الشيف الخاصة

انتشار مل

.. 1 . . ||

4.

۱۱) جسم میں کلا میں ڈیگر بھائی و الزام

اسطریقہ

(۱) بقایای تمام شده از دستاوردهای غیر جاری

۱۱) بحقیقہ تصنیف بدیع لایزالہ ۴

۱. مطهری، محمد علی، *تفکیر و نظر علی (۱۴۱۰)*، درجۀ

كلاماري

الطريق مفتوح

مجلس الحيا في القلعة من دشا
 درم، **الملك** و **الملك** و **الملك**
 و **الملك** و **الملك** و **الملك**

4-4 4-5 4-6

محتويات و نماذج من المقررات

[illegible]

4. **پایان اصطلاحی دوره اثرات دوا منع**

اعداد خطی مشقه و رقيه

3 يوضع البهار على طنجرة ويؤخذ
سائسوس والكزبرة على الوجه

١٦ نموذج قديم من ^١المصور، بغداد

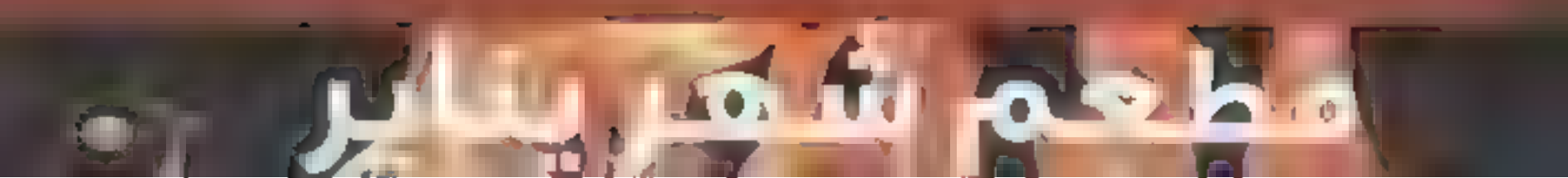
تعدادی سے ملحقہ میں: احادیث

to global climate change.



دابل برجر

دابل
برجر



مطبخ عالم السحر الهندى

نصف الفحم

مشوية على

مطبخ

مطبخ

البرجر على الطريقة الإيطالية

مطبخ

مطبخ

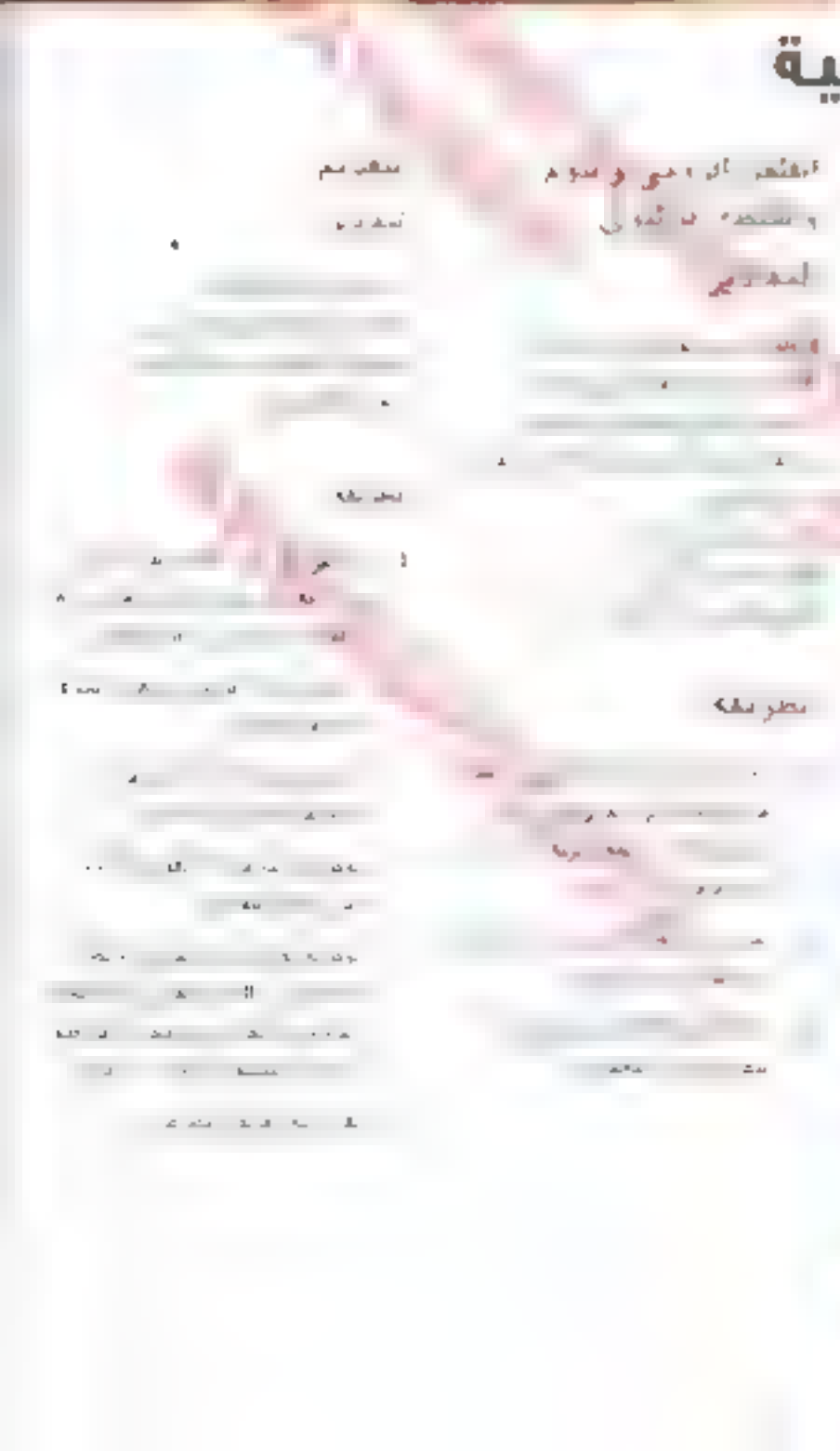
مطبخ

مطبخ

مطبخ

مطبخ

مطبخ



كوميون الرو والصناعة

الطبعة الأولى



مطابق با این گزارش، در حالی که در این کشور ۱۰۰ هزار نفر در فقر و ۱۰۰ هزار نفر در فقر مطلق زندگی می‌کنند، ۱۰۰ هزار نفر در فقر و ۱۰۰ هزار نفر در فقر مطلق زندگی می‌کنند.

سلطة الكومبو

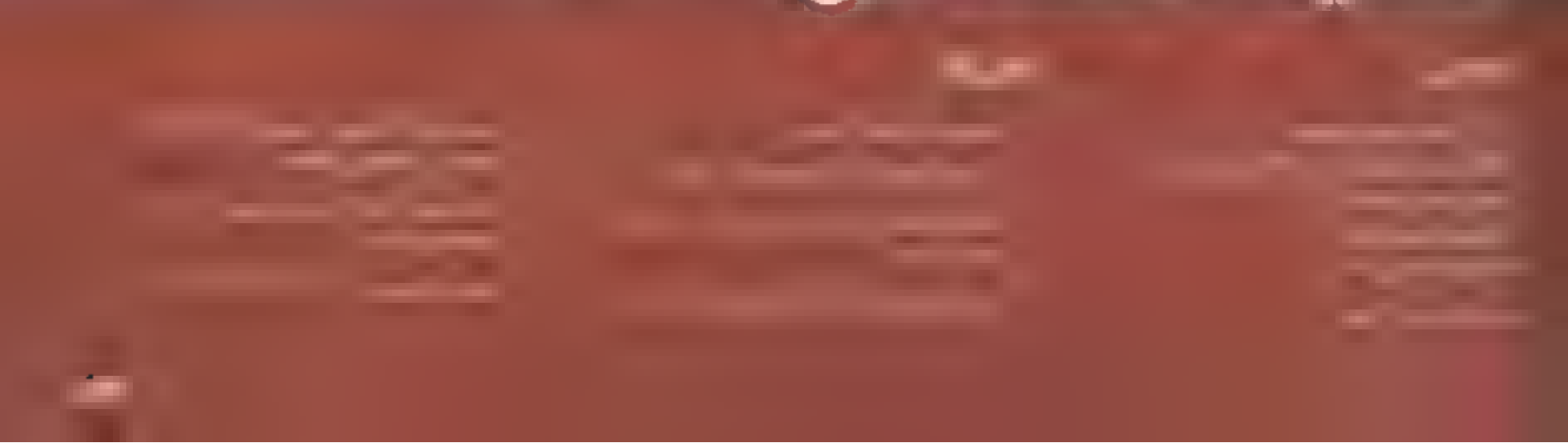
| المقدّم | اللاحق |
|-----------------|-----------------|
| 1. مقدمة | 1. مقدمة |
| 2. أهداف البحث | 2. أهداف البحث |
| 3. منهجية البحث | 3. منهجية البحث |
| 4. النتائج | 4. النتائج |
| 5. الخلاصة | 5. الخلاصة |
| 6. المراجع | 6. المراجع |
| 7. الملحق | 7. الملحق |
| 8. الخاتمة | 8. الخاتمة |
| 9. التذييل | 9. التذييل |
| 10. الفهرس | 10. الفهرس |

روبيان حار مشوی

[illegible]



ستىك تگساس



مطعم رستوران لیلیا

لحم بقر الوائجو الأسترالي

المقادير

- 1. ١ كيلو لحم خنزير
- 2. ١ كيلو لحم بقر
- 3. ١ كيلو لحم دجاج
- 4. ١ كيلو لحم ماعز
- 5. ١ كيلو لحم خروف
- 6. ١ كيلو لحم كلب
- 7. ١ كيلو لحم كلب
- 8. ١ كيلو لحم كلب
- 9. ١ كيلو لحم كلب
- 10. ١ كيلو لحم كلب

الطريقة

1. ١. ١ كيلو لحم خنزير
2. ٢. ١ كيلو لحم بقر
3. ٣. ١ كيلو لحم دجاج
4. ٤. ١ كيلو لحم ماعز
5. ٥. ١ كيلو لحم خروف
6. ٦. ١ كيلو لحم كلب
7. ٧. ١ كيلو لحم كلب
8. ٨. ١ كيلو لحم كلب
9. ٩. ١ كيلو لحم كلب
10. ١٠. ١ كيلو لحم كلب

أضلاع البقر

[illegible]



بودینج التمر





المطبخ

الإيراني



إلى
 حشيتي والأطعمه الصحبه ويرعرب في طهران
 مرحلة الطفولة بحرف لدويه والقرن والظهي وعند حسب على اشهاد
 الشهادة في محال بامر مشهور المحرل ويرسب في العهد على
 بديره و... العسل و لسؤوس الاحتفاعة وهي بحمر شهاده في
 وصية اسف... على الطهي وأد ره مدارس الصبي و...
 محرر... النفسية تزاحت اليه في عام 1971 وله
 ه... في حاشية طهران في حجاز عام
 لا...





سلسلة شعبيه ومحببة وسيمير على اسم عذيقه جميله حد في وسط يرون

المقررات

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|
| ١ | ٢ | ٣ | ٤ | ٥ | ٦ | ٧ | ٨ | ٩ | ١٠ | ١١ | ١٢ | ١٣ | ١٤ | ١٥ | ١٦ | ١٧ | ١٨ | ١٩ | ٢٠ | ٢١ | ٢٢ | ٢٣ | ٢٤ | ٢٥ | ٢٦ | ٢٧ | ٢٨ | ٢٩ | ٣٠ | ٣١ | ٣٢ | ٣٣ | ٣٤ | ٣٥ | ٣٦ | ٣٧ | ٣٨ | ٣٩ | ٤٠ | ٤١ | ٤٢ | ٤٣ | ٤٤ | ٤٥ | ٤٦ | ٤٧ | ٤٨ | ٤٩ | ٥٠ | ٥١ | ٥٢ | ٥٣ | ٥٤ | ٥٥ | ٥٦ | ٥٧ | ٥٨ | ٥٩ | ٦٠ | ٦١ | ٦٢ | ٦٣ | ٦٤ | ٦٥ | ٦٦ | ٦٧ | ٦٨ | ٦٩ | ٧٠ | ٧١ | ٧٢ | ٧٣ | ٧٤ | ٧٥ | ٧٦ | ٧٧ | ٧٨ | ٧٩ | ٨٠ | ٨١ | ٨٢ | ٨٣ | ٨٤ | ٨٥ | ٨٦ | ٨٧ | ٨٨ | ٨٩ | ٩٠ | ٩١ | ٩٢ | ٩٣ | ٩٤ | ٩٥ | ٩٦ | ٩٧ | ٩٨ | ٩٩ | ١٠٠ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|

لحظ بقاء

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|
| ١ | ٢ | ٣ | ٤ | ٥ | ٦ | ٧ | ٨ | ٩ | ١٠ | ١١ | ١٢ | ١٣ | ١٤ | ١٥ | ١٦ | ١٧ | ١٨ | ١٩ | ٢٠ | ٢١ | ٢٢ | ٢٣ | ٢٤ | ٢٥ | ٢٦ | ٢٧ | ٢٨ | ٢٩ | ٣٠ | ٣١ | ٣٢ | ٣٣ | ٣٤ | ٣٥ | ٣٦ | ٣٧ | ٣٨ | ٣٩ | ٤٠ | ٤١ | ٤٢ | ٤٣ | ٤٤ | ٤٥ | ٤٦ | ٤٧ | ٤٨ | ٤٩ | ٥٠ | ٥١ | ٥٢ | ٥٣ | ٥٤ | ٥٥ | ٥٦ | ٥٧ | ٥٨ | ٥٩ | ٦٠ | ٦١ | ٦٢ | ٦٣ | ٦٤ | ٦٥ | ٦٦ | ٦٧ | ٦٨ | ٦٩ | ٧٠ | ٧١ | ٧٢ | ٧٣ | ٧٤ | ٧٥ | ٧٦ | ٧٧ | ٧٨ | ٧٩ | ٨٠ | ٨١ | ٨٢ | ٨٣ | ٨٤ | ٨٥ | ٨٦ | ٨٧ | ٨٨ | ٨٩ | ٩٠ | ٩١ | ٩٢ | ٩٣ | ٩٤ | ٩٥ | ٩٦ | ٩٧ | ٩٨ | ٩٩ | ١٠٠ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|

استعداد

نظريه

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|
| 1. ... | 2. ... | 3. ... | 4. ... | 5. ... | 6. ... | 7. ... | 8. ... | 9. ... | 10. ... | 11. ... | 12. ... | 13. ... | 14. ... | 15. ... | 16. ... | 17. ... | 18. ... | 19. ... | 20. ... | 21. ... | 22. ... | 23. ... | 24. ... | 25. ... | 26. ... | 27. ... | 28. ... | 29. ... | 30. ... | 31. ... | 32. ... | 33. ... | 34. ... | 35. ... | 36. ... | 37. ... | 38. ... | 39. ... | 40. ... | 41. ... | 42. ... | 43. ... | 44. ... | 45. ... | 46. ... | 47. ... | 48. ... | 49. ... | 50. ... | 51. ... | 52. ... | 53. ... | 54. ... | 55. ... | 56. ... | 57. ... | 58. ... | 59. ... | 60. ... | 61. ... | 62. ... | 63. ... | 64. ... | 65. ... | 66. ... | 67. ... | 68. ... | 69. ... | 70. ... | 71. ... | 72. ... | 73. ... | 74. ... | 75. ... | 76. ... | 77. ... | 78. ... | 79. ... | 80. ... | 81. ... | 82. ... | 83. ... | 84. ... | 85. ... | 86. ... | 87. ... | 88. ... | 89. ... | 90. ... | 91. ... | 92. ... | 93. ... | 94. ... | 95. ... | 96. ... | 97. ... | 98. ... | 99. ... | 100. ... |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|

هذا الكتاب ذو صغته كبيرة في ايراد ويعد على لاسيما
 لتسبب به بسيط في اعداده وسهل في تقديمه





هذه لذيذة هزجيد من نوعه و يجهز بكميات كبيرة
وهي مقدمة بكيفية ممتازة وسط اسرعة و بالانجليزية
هي دجاجات و بصل و بصلصة



| الاسم | | رقم الهاتف | | رقم الهاتف | |
|-------|-----|------------|-----|------------|-----|
| 1 | اسم | 2 | اسم | 3 | اسم |
| 4 | اسم | 5 | اسم | 6 | اسم |
| 7 | اسم | 8 | اسم | 9 | اسم |
| 10 | اسم | 11 | اسم | 12 | اسم |
| 13 | اسم | 14 | اسم | 15 | اسم |
| 16 | اسم | 17 | اسم | 18 | اسم |
| 19 | اسم | 20 | اسم | 21 | اسم |
| 22 | اسم | 23 | اسم | 24 | اسم |
| 25 | اسم | 26 | اسم | 27 | اسم |
| 28 | اسم | 29 | اسم | 30 | اسم |
| 31 | اسم | 32 | اسم | 33 | اسم |
| 34 | اسم | 35 | اسم | 36 | اسم |
| 37 | اسم | 38 | اسم | 39 | اسم |
| 40 | اسم | 41 | اسم | 42 | اسم |
| 43 | اسم | 44 | اسم | 45 | اسم |
| 46 | اسم | 47 | اسم | 48 | اسم |
| 49 | اسم | 50 | اسم | 51 | اسم |
| 52 | اسم | 53 | اسم | 54 | اسم |
| 55 | اسم | 56 | اسم | 57 | اسم |
| 58 | اسم | 59 | اسم | 60 | اسم |
| 61 | اسم | 62 | اسم | 63 | اسم |
| 64 | اسم | 65 | اسم | 66 | اسم |
| 67 | اسم | 68 | اسم | 69 | اسم |
| 70 | اسم | 71 | اسم | 72 | اسم |
| 73 | اسم | 74 | اسم | 75 | اسم |
| 76 | اسم | 77 | اسم | 78 | اسم |
| 79 | اسم | 80 | اسم | 81 | اسم |
| 82 | اسم | 83 | اسم | 84 | اسم |
| 85 | اسم | 86 | اسم | 87 | اسم |
| 88 | اسم | 89 | اسم | 90 | اسم |
| 91 | اسم | 92 | اسم | 93 | اسم |
| 94 | اسم | 95 | اسم | 96 | اسم |
| 97 | اسم | 98 | اسم | 99 | اسم |
| 100 | اسم | 101 | اسم | 102 | اسم |



هذا صحنو لمعدني من لاطدي لخاصه باغيت
 و منجد هو سلعان عرو - مرس

تعليمات عامة

مطلوبه

المفرد

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 | 75 | 76 | 77 | 78 | 79 | 80 | 81 | 82 | 83 | 84 | 85 | 86 | 87 | 88 | 89 | 90 | 91 | 92 | 93 | 94 | 95 | 96 | 97 | 98 | 99 | 100 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 | 75 | 76 | 77 | 78 | 79 | 80 | 81 | 82 | 83 | 84 | 85 | 86 | 87 | 88 | 89 | 90 | 91 | 92 | 93 | 94 | 95 | 96 | 97 | 98 | 99 | 100 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|

100

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 | 75 | 76 | 77 | 78 | 79 | 80 | 81 | 82 | 83 | 84 | 85 | 86 | 87 | 88 | 89 | 90 | 91 | 92 | 93 | 94 | 95 | 96 | 97 | 98 | 99 | 100 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 | 75 | 76 | 77 | 78 | 79 | 80 | 81 | 82 | 83 | 84 | 85 | 86 | 87 | 88 | 89 | 90 | 91 | 92 | 93 | 94 | 95 | 96 | 97 | 98 | 99 | 100 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|



هر آنچه در این کتاب آمده است
 کفایت می‌کند برای هر که
 می‌خواهد در این علم آگاهی یابد





الم

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

فیضانِ شامی

گنبد اسلامه معمره بنی عباسی نامنه میننه حصار و اهری مفاصله ای
میدر و انگیزیم ظهور ای مفاصله میننه میننه
و میننه میننه میننه میننه

محققان نیز

Handwritten notes on lined paper, including the word "Handwritten" and various illegible scribbles.



سنة ١٤٢٨

مذہب کے بارے میں جاننے کے لئے (۱) خدا کا نام پڑھنا اور (۲) اللہ کے رسول کے ساتھ جہاد کرنا۔

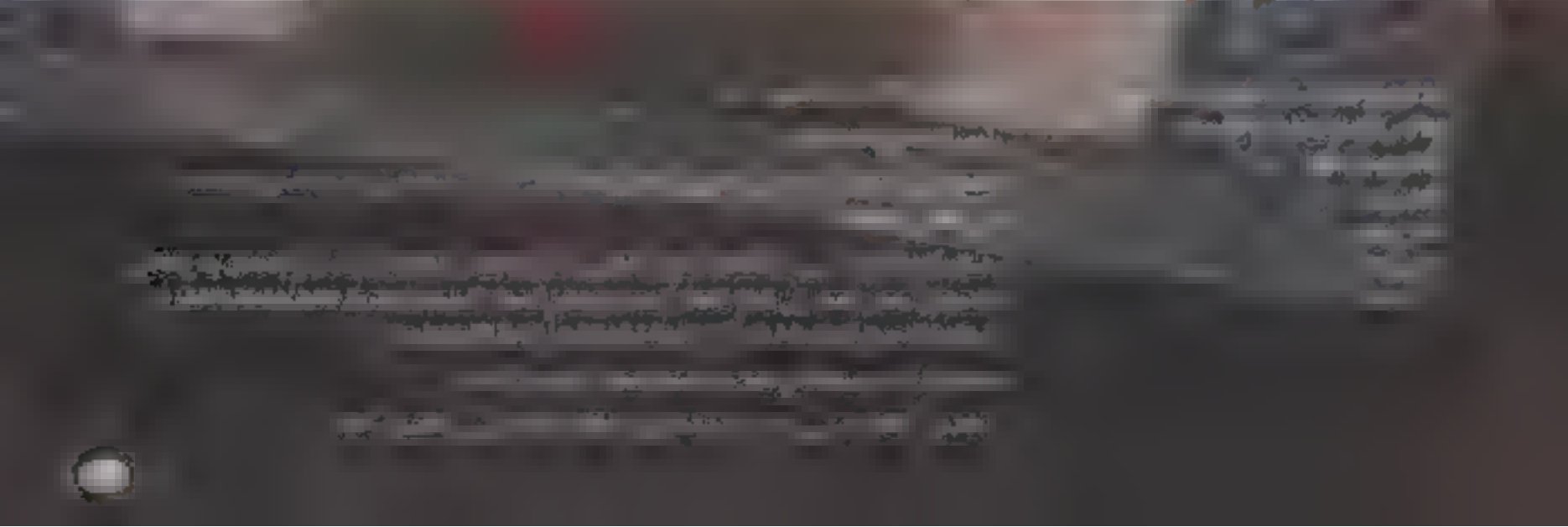
بعضی و غیر

محمّد بن عيسى

مخطوط كحل و لعلها في نسخة الصلح









وجبات بسيطة للحفلات





| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 | 75 | 76 | 77 | 78 | 79 | 80 | 81 | 82 | 83 | 84 | 85 | 86 | 87 | 88 | 89 | 90 | 91 | 92 | 93 | 94 | 95 | 96 | 97 | 98 | 99 | 100 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|



سلطنة القمامة في وعاء البلاستيك



نظرية

نظرية

نظرية

نظرية

نظرية

نظرية

نظرية

نظرية

نظرية

نظرية

نظرية



كتاب بكرية الوالد عن الحسن

نصف در

نصف در

| | |
|---|-----|
| 1 | ... |
| 2 | ... |
| 3 | ... |
| 4 | ... |
| 5 | ... |

| | |
|---|-----|
| 1 | ... |
| 2 | ... |
| 3 | ... |
| 4 | ... |
| 5 | ... |

محل
محل
محل

محل
محل
محل
محل
محل
محل

محل
محل
محل
محل
محل
محل

خدمت کارکنان الهی



ولعل روفى احمد



1. *Chlorophyll a* (Chl *a*)



فراولة بالسكر بنوعه



وكما أخبرنا العديد من الأطباء ومختصي البعدي، فهناك مجموعة من الأطعمة ذات فائدة مثالية السوبر وبيع هذا من به مصدر لإمداد بالعناصر الغذائية الضرورية للحياة بصورة صحية أكثر. وقد أثبتت الدراسات أن بعض هذه الأطعمة يعمل على تقليل الكوليسترول المرتفع ويحمي من الإصابة بأمراض القلب و لسكر، لمكسب ويقلل من ضغط الدم المرتفع ويحتوي على مضادات الأكسدة علاوة على فوائد أخرى عديدة. الأمر ليس باليسيرة لمن يعشق الطعام اللذيذ هو أن العديد من هذه الأغذية السوبر من الأطعمة لفصلنا لدينا. يمكن اعتبار بعض تلك الأطعمة أغذية مثالية بدون شك بينما البعض الآخر لم يثبت له الحصول على لقب العدا. المثالي بعد. القائمة التالية تعطيك أمثلة مما يعد من الأغذية السوبر

| | | |
|----------------|-------------------|------------|
| بماح | يوم | نقطتين |
| أفوكادو | عسل | فول الصويا |
| البقول | كينوي | سبانخ |
| بوت أرزق | ربا دي قليل الدسم | ساي |
| بروكلي | شوفان | طماطم |
| قرنفل | بصل | ديك رومي |
| سوكولانه داكته | بريقال | عسل حمل |
| فواكه محممة | رمان | سالمون بري |

زيت زيتون بكر عصره أولى



شورية الطماطم

بروكلي والبطيخ واسهل المحمر وكذلك لسيخ من الشوات التي
يمكن استخدامها لصنع اشورية سيخ من ثمرة وطير مصمد
بصل طماطم وتسلط مع صلصة

سفر من

- 1. جند من حرة باليوم ١٩٠٠ جند
- 2. جند
- 3. جند
- 4. جند
- 5. جند
- 6. جند
- 7. جند
- 8. جند
- 9. جند
- 10. جند

الطريقه

1. جند من حرة باليوم ١٩٠٠ جند
2. جند
3. جند
4. جند
5. جند
6. جند
7. جند
8. جند
9. جند
10. جند

الشخصيات





السنة لمنزل بالتسبب في الخ والثوم

سنة سبب في سنة نور سبب في نور

لقد سبب

لقد سبب

لقد سبب

لقد سبب

لقد سبب

لقد سبب

لقد سبب

لقد سبب

لقد سبب

لقد سبب

لقد سبب

لقد سبب

الديك الرومي المكسيكي

حكم بسدر لطف ٢٠٠٥ مكي رومانيا



ملحة الدنيا



فواكه مغلقة بالشوكولاتة



حلو التفاحات البري

هذه الوصفة مصدرها من المطبخ الفلسطيني وهي تسمى

المقادير

1 كيلو تفاح
1 كيلو سكر
1 كيلو زبدة

التحضير

1. نغسل التفاح ونقشره ونقطع له قطعاً
2. نضع السكر والزبدة في قدر ونغليهما





التفاح مع الشوفان المحمص



سلطنة القواكه: كيوي وبرتقال ومان وتوت



شاي الخضاهة

مسكر اسفند و شاي الاسود نصف

المقادير:

1/2 كوب شاي اسفند
1/2 كوب شاي اسود
1/2 كوب سكر

الطريقة:

1- يسخن الماء في إناء على نار هادئة.
2- يضاف الشاي اسفند والشاي اسود.
3- يترك الشاي على النار لمدة 10 دقائق.
4- يصفى الشاي في إناء آخر.
5- يضاف السكر ويحرك حتى يذوب.



الطهي في حدود الميزانية

سهم الكثير من العائلات في هذه الأوقات لصعته بتقديم
أما ما يكفي من الأطعمة لعائلة كبيرة أو ما يكفي
لعنه صغر لمدته طول. فحب التخطيط لتسوء
كخطوه ولي حث أن الذهاب إلى الأسواق
دون قسمة احتياجات عائلتها ما يسج عنه
شر . لمريد من السبع لي لست
بحاجة لها والذي يسج عنه حسارة.
كما يصح ما عده استخدام بواهي
لصدم في نحصر أطباق مختلفة
من باب الحديد. وربما ما
يصح بمراحعه ما لست من سبع
في لئاحه وفي عرفه المحروون
لاستخدام ما لديها من مغطات
وسبع قنر ابتها. صلاحيتها
وكذلك يصح دائما بمسعه
العروض والحصومات على
سبع معينه وشر . كميات كبيرة
منها إذا كانت نسبة استهلاكها
لها عالية. ويصح باستخدام مريح
من النهارب لاضفاء بكها مختلفة
للأطعمة كما يمكن إصافه الحبوب
و لبقوليات في الوحات كدس عن اللحم
والطيور مرة واحدة على الأقل أسبوعيا.
كما يمكنك كدات زيادة عدد الوحات لمقدمه
من مكون واحد عالي التمن ليكفي عاه كبره و
ليكفي عائلة صغيرة أكثر من يوم واحد.

من راحة واحدة
وتحليلات

الطريقة

- ١) صوح عظام الدجاج في الزيت في قدر على نار عالية الحرارة حتى يصبح اللحم منه اللون
يصانف البقر ويصوح صلابه بقطر القدر ويترك على النار لمدة
(١) بقو
٢) يصانف البنا والصعل والذوم والسكة وحب الهال والملح والخلل
ثم يترك القدر على النار حتى يعنى
بمطهر نرجه حراره قليل ويسر القوي عليه لمدة ساعة مع
إزالة الزيت عن سطحه لحمة حر الدجاجة

المقادير

1/2 كيلو

1/2 كيلو

1/2 كيلو

1/2 كيلو

1/2 كيلو

1/2 كيلو

1/2 كيلو

1/2 كيلو

1/2 كيلو

1/2 كيلو

1/2 كيلو

1/2 كيلو

1/2 كيلو

الطريقة

1/2 كيلو

1/2 كيلو

1/2 كيلو

1/2 كيلو

1/2 كيلو

1/2 كيلو

1/2 كيلو

1/2 كيلو

1/2 كيلو

1/2 كيلو

1/2 كيلو

1/2 كيلو

1/2 كيلو



أجندة الدجاج

مقدیر

نظرية

سنة

فصل

عدد

عدد

عدد

عدد

سنة

فصل

عدد

عدد

عدد

عدد

عدد

عدد

عدد

عدد



مقارن

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|
| ١ | ٢ | ٣ | ٤ | ٥ | ٦ | ٧ | ٨ | ٩ | ١٠ | ١١ | ١٢ | ١٣ | ١٤ | ١٥ | ١٦ | ١٧ | ١٨ | ١٩ | ٢٠ | ٢١ | ٢٢ | ٢٣ | ٢٤ | ٢٥ | ٢٦ | ٢٧ | ٢٨ | ٢٩ | ٣٠ | ٣١ | ٣٢ | ٣٣ | ٣٤ | ٣٥ | ٣٦ | ٣٧ | ٣٨ | ٣٩ | ٤٠ | ٤١ | ٤٢ | ٤٣ | ٤٤ | ٤٥ | ٤٦ | ٤٧ | ٤٨ | ٤٩ | ٥٠ | ٥١ | ٥٢ | ٥٣ | ٥٤ | ٥٥ | ٥٦ | ٥٧ | ٥٨ | ٥٩ | ٦٠ | ٦١ | ٦٢ | ٦٣ | ٦٤ | ٦٥ | ٦٦ | ٦٧ | ٦٨ | ٦٩ | ٧٠ | ٧١ | ٧٢ | ٧٣ | ٧٤ | ٧٥ | ٧٦ | ٧٧ | ٧٨ | ٧٩ | ٨٠ | ٨١ | ٨٢ | ٨٣ | ٨٤ | ٨٥ | ٨٦ | ٨٧ | ٨٨ | ٨٩ | ٩٠ | ٩١ | ٩٢ | ٩٣ | ٩٤ | ٩٥ | ٩٦ | ٩٧ | ٩٨ | ٩٩ | ١٠٠ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|

الطريق

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|
| ١ | ٢ | ٣ | ٤ | ٥ | ٦ | ٧ | ٨ | ٩ | ١٠ | ١١ | ١٢ | ١٣ | ١٤ | ١٥ | ١٦ | ١٧ | ١٨ | ١٩ | ٢٠ | ٢١ | ٢٢ | ٢٣ | ٢٤ | ٢٥ | ٢٦ | ٢٧ | ٢٨ | ٢٩ | ٣٠ | ٣١ | ٣٢ | ٣٣ | ٣٤ | ٣٥ | ٣٦ | ٣٧ | ٣٨ | ٣٩ | ٤٠ | ٤١ | ٤٢ | ٤٣ | ٤٤ | ٤٥ | ٤٦ | ٤٧ | ٤٨ | ٤٩ | ٥٠ | ٥١ | ٥٢ | ٥٣ | ٥٤ | ٥٥ | ٥٦ | ٥٧ | ٥٨ | ٥٩ | ٦٠ | ٦١ | ٦٢ | ٦٣ | ٦٤ | ٦٥ | ٦٦ | ٦٧ | ٦٨ | ٦٩ | ٧٠ | ٧١ | ٧٢ | ٧٣ | ٧٤ | ٧٥ | ٧٦ | ٧٧ | ٧٨ | ٧٩ | ٨٠ | ٨١ | ٨٢ | ٨٣ | ٨٤ | ٨٥ | ٨٦ | ٨٧ | ٨٨ | ٨٩ | ٩٠ | ٩١ | ٩٢ | ٩٣ | ٩٤ | ٩٥ | ٩٦ | ٩٧ | ٩٨ | ٩٩ | ١٠٠ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|



الخطوات الأولى

المقادير

- 1 صدر دجاجة مقطعة إلى قطع صغيرة
- 2 1/2 كوب معكرونة من اختيارك
- 3 1/2 كوب حليب مفلح الخمر مع رشة
- 4 2 ملعقة كبيرة زيت
- 5 1/2 كوب زبادي أحمر مفلح الخمر
- 6 1/2 كوب زبادي أحمر مفلح الخمر
- 7 1/2 كوب زبادي أحمر مفلح الخمر
- 8 1/2 كوب زبادي أحمر مفلح الخمر
- 9 1/2 كوب زبادي أحمر مفلح الخمر
- 10 1/2 كوب زبادي أحمر مفلح الخمر

طريقة

- 1 يوضع على النار حليب بطي مع مكرونة في ماء مغلي ويغلي لمدة 10 دقائق
- 2 المكرونة وتكون في ماء مغلي مع المكرونة في ماء مغلي
- 3 في الزيت على طلاء كبيرة على نار متوسطة الحمر **زيت** يسخن
- 4 يضاف زبادي أحمر مفلح الخمر **زيت** يسخن
- 5 يضاف زبادي أحمر مفلح الخمر **زيت** يسخن
- 6 يضاف زبادي أحمر مفلح الخمر **زيت** يسخن
- 7 يضاف زبادي أحمر مفلح الخمر **زيت** يسخن
- 8 يضاف زبادي أحمر مفلح الخمر **زيت** يسخن
- 9 يضاف زبادي أحمر مفلح الخمر **زيت** يسخن
- 10 يضاف زبادي أحمر مفلح الخمر **زيت** يسخن





fatafeat

خطوة خطوة

سوشي يتي

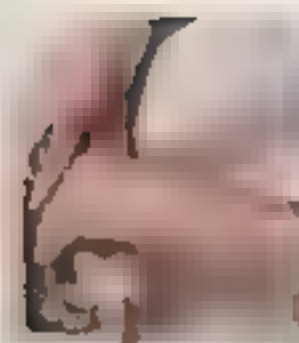


سوش



العمل اليدوي توضح ورقة دوري
العمل اليدوي توضح ورقة دوري

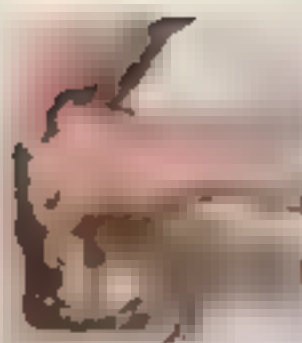
7



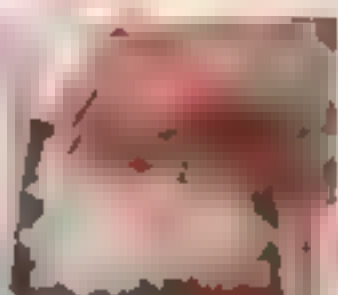
7



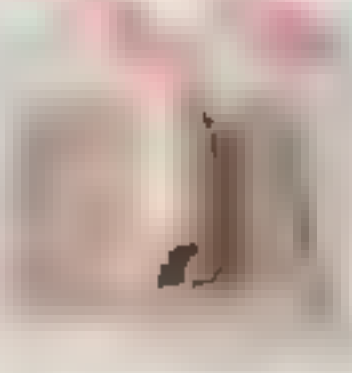
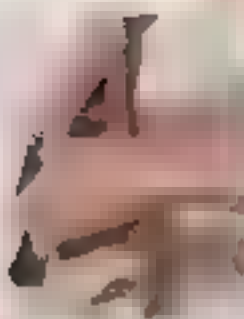
5

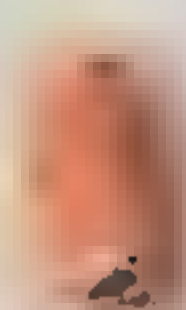
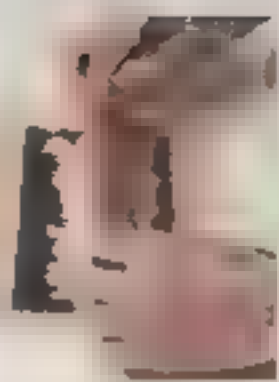


4

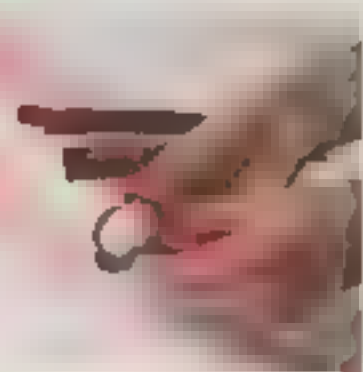
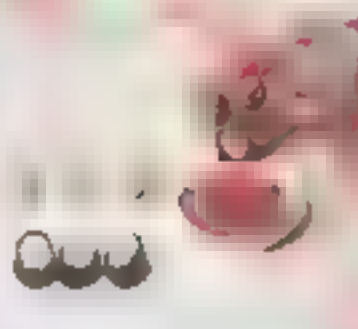
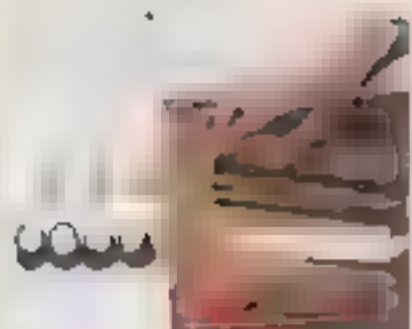


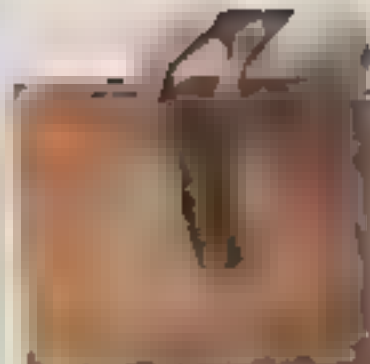
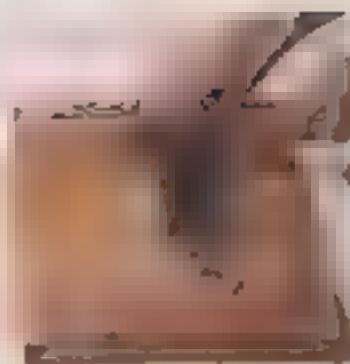
6





مكتبة بيت المقدس





خطوة خطوة

مكرونه اللينجويني باللوبستر (إستاكوزا)

مقدار ١٠٠

١. ١٠٠ كجم
٢. ١٠٠ كجم
٣. ١٠٠ كجم
٤. ١٠٠ كجم
٥. ١٠٠ كجم
٦. ١٠٠ كجم
٧. ١٠٠ كجم
٨. ١٠٠ كجم
٩. ١٠٠ كجم
١٠. ١٠٠ كجم

مقدار ١٠٠

١. ١٠٠ كجم
٢. ١٠٠ كجم
٣. ١٠٠ كجم
٤. ١٠٠ كجم
٥. ١٠٠ كجم
٦. ١٠٠ كجم
٧. ١٠٠ كجم
٨. ١٠٠ كجم
٩. ١٠٠ كجم
١٠. ١٠٠ كجم



Handwritten signature or text in Arabic script.

لحُب وصفاتكم



وصفة الفواكه



وصفة الحساء



وصفة السلطة

وصفة الحمص

وصفة الحمص

[Faint handwritten notes or bleed-through from the reverse side of the page.]

12-10-1964



(Faint, illegible text)

175, 674

8314

نحب وصفاتكم



الباذنجان مع البارميزان

اسم مخترع الوصفة: رباب آل داود
وقت التحضير: 10-20 دقيقة
وقت الطهي: 30-50 دقيقة

المقادير:

- 1- حبة باذنجان
- 2- 100 غرام موزاريلا
- 3- خبثات طماطم مقطعة إلى دوائر
- 4- 50 غرام من جبن البارميزان المبشور
- 5- 100 غرام صلصة الطماطم
- 6- زيت

الطريقة:

- 1- يقطع الباذنجان إلى دوائر ويغسل في الزيت إلى أن يصبح لونه ذهبياً ولامعاً
- 2- في حنية خاصة بالفرن نضع قطع الباذنجان وفوقها قطع الطماطم المتقطعة على شكل دوائر وصلصة الطماطم مع قليل من الزيت
- 3- نوزع طبقة الفرن من الباذنجان وفوقها قطع موزاريلا (أيضا على شكل دوائر) ومكعبات
- 4- وأخيرا يرش فوقها جبن البارميزان ويدخل إلى فرن على حرارة 170 درجة لمدة عشر دقائق تقريبا ويقدم مع قطعة لحم أو دجاج أو سمك



ورق العنب بحشوة جديدة

اسم مخترع الوصفة: سمر سعيد
وقت التحضير: 05-10 دقيقة
وقت الطهي: 20-30 دقيقة

المقادير:

- 1- 1/2 كيلو ورق عنب مسطوح
- 2- كوب لحم اسفر
- 3- نصف كيلو مفرومة
- 4- ملعقة كبيرة بقدونس مع ملعقة ملحسرا - مفرومة
- 5- بهارات (ملح - فلفل اسود - كمون - زنجبيل - فلفل)
- 6- صلصة كبيرة صلصة طماطم
- 7- مكعب مرقة دجاج

الطريقة:

- 1- نضع اللحم الاسفر في كزبان من الماء مذاق فريش مكعب الدجاج لمدة نصف ساعة
- 2- نضع اللحم في قدر مع الزيت وملح قليل ونطبخ فتضيف الصلصة ونتركها لمدة قليلا
- 3- نحشي اللحم ونضع عليه البقدونس والكزبرة والبهارات ثم الصلصة ينقلهم حشا ثم نطبخ بها ورق العنب ونسويها



تارت مالحة

اسم مخترع الوصفة: أيمن
وقت التحضير: 05-10 دقيقة
وقت الطهي: 20-30 دقيقة

المقادير:

- 1- دجاج مطهي من العظم أو صدور دجاج مطبوخة ومفتة
- 2- مايونيز مفروم
- 3- بيضيات
- 4- طماطم مفرومة مفرومة
- 5- موزاريلا مفرومة
- 6- صلصة كبيرة
- 7- لسانة التارت المصنوعة المستوية من الخبز ورمدة
- 8- رقيقة وكثير جدا من الماء

الطريقة:

- 1- جبرني القادح والتركيب في الفرن مدة نصف ساعة على الأقل
- 2- نضع الدجاج بعد طبخه مع الفلفل من البهارات (ملح - فلفل اسود - كزبرة - وفلفل الحار) حسب الرغبة
- 3- نحشي له المايونيز المفروم ونسويها في رقيقة القالب
- 4- نحشي البيض والكمون مع قليل من الملح والفلفل الاسود ثم نسويها فوق المشوية في القالب
- 5- رشيها بالبيضة المبشورة ومكعبات الطماطم
- 6- نطبخها الفرن مدة تقارب بين 20 إلى 30 دقيقة

نحب وصفاتكم



الباذنجان مع البارميزان

اسم مخترع الوصفة: رباب آل داود
وقت التحضير: 10-20 دقيقة
وقت الطهي: 30-50 دقيقة

المقادير:

- 1- حبة باذنجان
- 2- 100 غرام موزاريلا
- 3- خبثات طماطم مقطعة إلى دوائر
- 4- 50 غرام من جبن البارميزان المبشور
- 5- 100 غرام صلصة الطماطم
- 6- زيت

الطريقة:

- 1- يقطع الباذنجان إلى دوائر ويغسل في الزيت إلى أن يصبح لونه ذهبياً ولامعاً.
- 2- في حنية خاصة بالفرن نضع قطع الباذنجان ونوقها قطع الطماطم المنقطة على شكل دوائر وصلصة الطماطم مع قليل من الخبز.
- 3- نوزع طبقة الفرن من الباذنجان ونوقها قطع موزاريلا (أيضا على شكل دوائر) ومكعبات.
- 4- وأخيرا نرش فوقها جبن البارميزان وندخل إلى فرن على حرارة 170 درجة لمدة عشر دقائق تقريبا ويقدم مع قطعة لحم أو دجاج أو سمك.



ورق العنب بحشوة جديدة

اسم مخترع الوصفة: سمر سعيد
وقت التحضير: 05-10 دقيقة
وقت الطهي: 20-30 دقيقة

المقادير:

- 1- 1/2 كيلو ورق عنب مسطوح
- 2- كوب لحم اسفر
- 3- نصف كبيرة مفرومة
- 4- ملعقة كبيرة بقدونس مع كزبرة مفصولة مفرومة
- 5- بهارات (ملح - فلفل اسود - كمون - زنجبيل - فلفل)
- 6- صلصة كبيرة صلصة طماطم
- 7- مكعب دقة دجاج

الطريقة:

- 1- نضع اللحم الاسفر في كزيان من الماء مذاب فيه مكعب الدجاج لمدة نصف ساعة.
- 2- نضع الخبز في قدر مع الزيت وملح حتى يطهى فتصفى الصلصة ونتركها لتبرد قليلا.
- 3- نحشي اللحم ونضع عليه البقدونس والكزبرة والبهارات ثم الصلصة ينقلهم حشوة ثم نطبخها في ورق العنب ونسويها.



تارت مالحة

اسم مخترع الوصفة: أيمن
وقت التحضير: 05-10 دقيقة
وقت الطهي: 20-30 دقيقة

المقادير:

- 1- دجاج مطهي من العظم أو صدور دجاج مطبوخة ومفتة
- 2- بقدونس مفروم
- 3- بصل مفصولة
- 4- طماطم مفرومة مفرومة
- 5- موزاريلا مفرومة
- 6- صلصة كبيرة
- 7- لاصه التارت المصنوعة المستوية من الخبز ورمدة
- 8- وبصلة وكثير جدا من الملح

الطريقة:

- 1- جهزي القادعة والتركيب في الفرن مدة نصف ساعة على الأقل.
- 2- قشري الدجاج بعد طبخه مع الفلفل من البهارات (ملح - فلفل اسود - كمون) وبصل المفصولة حسب الرغبة.
- 3- انطبخي له البقدونس المفروم وصبوها في وسط القالب.
- 4- انطبخي البصل والكمون مع قليل من الملح والخل والاسود ثم صبيه فوق المشوية في القالب.
- 5- رشيها بالبصل المفصولة وبشر الخبز الطماطم.
- 6- انطبخيها الفرن مدة تقارب بين 20 إلى 30 دقيقة.



ورق عنب بالزيت والبرغل

اسم مشروع الوصفة: إلهام بدورة
وقت التحضير: 05-10 دقيقة
وقت الطهي: 30-50 دقيقة

المقادير:

- 1 كيلو ورق عنب
- 1 حبة بصل
- 2 حبة بندورة
- 2 حبة بطاطا
- 2 ملعقة كبيرة زيت
- 2 ملعقة طعام زيتون
- 1 كوب زيت زيتون
- 1/2 كوب ليمون
- رشة سبار
- ملح حسب الرغبة
- 1/2 كيلو برغل مفروغ

الطريقة:

- 1- يغسل ورق العنب ويغسل البصل.
- 2- تقوم البندورة والبصل والتفاح بالقطع.
- 3- يضاف المسحوق والقهوة والملح والتوابل.
- 4- تضاف كل ورقة ويوضع بها العنبر إلى أن يمتلئ الكمية.
- 5- تضاف البطاطا وتقسّم إلى دوائر وتوضع في قاع الفرن ويوضع فوقها طبقة بندورة مقطعة دوائر.
- 6- يضاف الزيت ويرش على الوجه زيت زيتون ويغمر الزيت بالحماء ويوضع على النار.
- 7- عندما يبدأ بالخبز نضع النار على منخفض ثم نضيف الليمون ونقلب إلى أن يفرغ صحن التقديم.



تواصل معنا:

إرسال وصفاتكم (مرفقة بصورة) : fatafeat.com
للإعلان : a.mag@fatafeat.com
السئلة عن الوصفات : q.mag@fatafeat.com
للحصول على معلومات عن الأكاديمية : academy@fatafeat.com

منتديات روايتي

للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا

www.rewity.com/vb

وللمزيد من أعداد مجلة فتايت الأصلية والكاملة

للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا

www.rewity.com/vb

وللمزيد من أعداد مجلة فتايت الأصلية والكاملة

منتديات روايتي

للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا

www.rewity.com/vb